

Appel-bramen crumble met een mueslidakje

Ingrediënten

- ◆ 3 tot 4 grote goudrenetten (appels), geschild en in blokjes gesneden
- ◆ 200 gr verse of ingevroren bramen
- ◆ 3 el suiker
- ◆ 1 el water

Voor de crumble topping

- ◆ 150 gr bloem
- ◆ 1 th lepel kaneel
- ◆ 100 gr lichte basterdsuiker
- ◆ 100 gr muesli of havermout
- ◆ snuif zout



Bereidingswijze

Vet een ovenschaal van 1 liter inhoud in en zet opzij. Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe de appels, water en suiker in een pan en breng ze al omscheppend aan de kook. Draai dan het vuur lager en laat de appels doorsudderen tot moes.

Zet de pan opzij en laat de appelmoes iets afkoelen. Schep de helft ervan in de ovenschaal. Bestrooi met de helft van de bramen. Herhaal dit met de rest van het fruit.

Maak de crumble topping: Zeef de bloem met het zout en de kaneel boven een mengkom. Wrijf de boter met je vingertoppen erdoor tot het eruitziet als grof broodkruim. Schep dan de muesli en de basterdsuiker erdoor. Strooi dit kruimelmengsel over het fruit in de schaal en bak de crumble in zo'n 35 minuten goudbruin, het fruit moet langs de randen omhoog bubbelen.

Serveer de crumble meteen, lekker heet dus. Lekker met custard.

Bron: <http://koken.vtm.be/recept/appel-bramen-crumble-met-een-mueslidakje>